

Gamma Biscuit

La linea di mix per i tuoi pan di spagna e rollé



Gamma Biscuit

Riscopri la semplicità dei prodotti classici con *Tegral Biscuit* e *Easy Biscuit*!

La pasticceria è in **continua evoluzione**.

Se pensiamo al mondo delle torte, abbiamo un'infinita varietà: torte da forno, da credenza e torte moderne sono solo alcuni esempi di quello che troviamo nei negozi.

Ad ogni modo, per la sua versatilità di utilizzo e per le numerosissime applicazioni per cui può essere utilizzato, il **pan di spagna** rimane una delle basi per torte più richieste dal nostro mercato.

Puratos, con la sua **linea di mix Biscuit**, risponde all'esigenza di chiunque voglia realizzare un ottimo pan di spagna, dalla consistenza **soffice** e dal **gusto genuino**, proprio come la ricetta originale.

Con la linea Biscuit otterrai un prodotto:

- Leggero, aerato e scioglievole
- Voluminoso e resiliente
- Soffice a lungo
- Adatto al congelamento
- Versatile e adatto alla realizzazione di diversi tipi di applicazioni (es. rollé, basi per dolci al cucchiaio)

La gamma Biscuit si compone di:



TEGRAL BISCUIT Lactose free

Mix al 100% per un'applicazione facile, veloce e sempre costante

Formato: Mix in polvere

Packaging: Bag 20 Kg

Shelf-Life: 9 mesi



EASY BISCUIT

Mix al 50% per una più ampia personalizzazione delle ricette

Formato: Mix in polvere

Packaging: Bag 15 Kg

Shelf-Life: 9 mesi

Personalizza e crea nuove ricette con numerose inclusioni:

Applicazione	Inclusioni ricetta Tegral	Inclusioni ricetta Easy
Biscotto Genovese	+15% di burro sul Tegral	+15% di burro sulla farina
Pan di spagna al cacao	15% di cacao da sostituire al Tegral	15% di cacao da sostituire alla farina
Pan di spagna con frutta secca	+15% di frutta secca sul Tegral Ridurre il Tegral del 10%	+15% di frutta secca sulla farina Ridurre la farina del 10%
Pan di spagna con frutta secca e burro	+10% di frutta secca sul Tegral +10% di burro sul Tegral	+10% di frutta secca da sostituire alla farina +10% di burro sulla farina

Rollé fragola & cocco



INGREDIENTI

Rollé

<u>Tegral Biscuit</u>	1000 g
<u>Uova intere</u>	750 g
<u>Acqua</u>	100 g

Farcitura fragola & cocco

<u>Vivafil Fragola 35%</u>	250 g
<u>Cocco rapè</u>	q.b.
<u>Acqua</u>	100 g
<u>Gelatina</u>	10 g

Mousse cheesecake & cocco

<u>Deli Cheesecake</u>	400 g
<u>Purea di cocco</u>	200 g
<u>Gelatina</u>	10 g
<u>Passionata (semimontata)</u>	500 g

Finitura

<u>Fragole fresche</u>	q.b.
<u>Cocco fresco</u>	q.b.
<u>Belcolade Blanc Selection</u>	q.b.

PROCEDIMENTO

Rollé: Montare tutti gli ingredienti in planetaria munita di frusta per 9 minuti al massimo della velocità. Stendere il composto a 5 mm. Cuocere per 6-8 minuti a 220°C forno statico.

Farcitura fragola & cocco: Scaldare l'acqua, aggiungere la gelatina precedentemente reidratata. Unire tutti gli ingredienti. Una volta fredda, stendere un velo sottile sul rollé.

Mousse cheesecake & cocco: Miscelare Deli Cheesecake e la purea di cocco calda con la gelatina precedentemente idratata. Successivamente inserire in 3 step Passionata semimontata fino ad ottenere una consistenza spumosa. Stendere uno strato di 5 mm sulla farcitura. Abbatte il tutto.

Finitura: Tagliare in bande il rollé e arrotolarlo su se stesso. Coprire la circonferenza con una fascia di cioccolato bianco. Finire il dolce con fragole e cocco fresco.

Mela cremosa



INGREDIENTI

Frolla

Farina debole	240 g
Polvere di mandorla	15 g
Zeste di limone	3 pz
Zucchero a velo	90 g
Mimetic Incorporation	120 g
<u>Uova intere</u>	<u>40 g</u>
<u>Sale</u>	<u>2 g</u>

Pan di spagna

Easy Biscuit	250 g
Farina debole	250 g
Acqua	75 g
Uova	375 g

Farcitura alla mela

Topfil Apple Mini Cubes 90%	q.b.
------------------------------------	-------------

Mousse alla vaniglia

Passionata	210 g
Tuorli	70 g
Bacello di vaniglia	1 pz
Gelatina	10 g
Passionata (semimontata)	450 g

Glassa

Miroir Glassage Neutre	1000 g
Colorante idrosolubile rosso	q.b.
Colorante in polvere argento	q.b.

PROCEDIMENTO

Frolla: Miscelare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta omogenea. Lasciare riposare almeno 1 ora a 4°C prima di lavorarla. Stendere dei fogli di 2 mm. Ritagliare le forme desiderate utilizzando gli appositi stampi. Cuocere a 170°C per 15 minuti in forno ventilato con valvola aperta.

Pan di spagna: In planetaria munita di frusta, montare tutti gli ingredienti per 6 minuti ad alta velocità. Versare il composto in uno stampo di silicone "mezzasfera" diametro 2,5 cm. Cuocere a 165°C per 7 minuti.

Farcitura alla mela: Inserire Topfil Apple Mini Cubes 90% nello stampo in silicone "mezzasfera" diametro 2,5 cm. Abbattere fino a completo congelamento. Successivamente, unire il pan di spagna con la farcitura alla mela.

Mousse alla vaniglia: Portare a bollore Passionata con il baccello di vaniglia. Successivamente inserire i tuorli e portare il tutto a 85°C. Inserire la gelatina precedentemente idratata. Quando il composto raggiunge i 28/30°C inserire la parte di Passionata semimontata. Inserire il composto negli appositi stampi. Applicare l'inserto e abbattere il tutto.

Glassa: Riscaldare Miroir Glassage Neutre a 40°C e con l'aiuto di un frullatore ad immersione emulsionare, aggiungendo i coloranti fino ad ottenere una consistenza liscia, omogenea e senza aria. Glassare il dolce ben congelato.

Trancio regale arancia & cioccolato



INGREDIENTI

Pan di spagna

Tegral Biscuit	950 g
Uova	800 g
Acqua	100 g
Belcolade Polvere di Cacao Olandese	50 g
Zeste d'arancia	3 pz

Crema inglese di base

Passionata	500 g
Latte	500 g
Tuorli	200 g
Gelatina	20 g
Zeste d'arancia	5 pz

Cremoso Noir Selection

Crema inglese	600 g
Belcolade Noir Selection	315 g

Cremoso Blanc Selection

Crema inglese	600 g
Belcolade Blanc Selection	450 g

Finitura

Miroir Glassage Chocolat Noir (40°C)	q.b.
---	-------------

PROCEDIMENTO

Pan di spagna: In una planetaria munita di frusta, montare tutti gli ingredienti per 6 minuti ad alta velocità. Stendere uno strato sottile (4mm) su carta da forno e cuocere in forno a 220°C per 5 minuti.

Crema inglese di base: Riscaldare il latte e Passionata a 80°C. Aggiungere i tuorli e mescolare bene. In ultimo, unirvi la gelatina precedentemente idratata.

Cremoso Noir Selection: Versare la crema inglese sul cioccolato. Miscelare con un frullatore a immersione per ottenere una struttura liscia ed omogenea. Colare il composto sul cremoso fondente.

Cremoso Blanc Selection: Versare la crema inglese sul cioccolato. Miscelare con un frullatore a immersione per ottenere una struttura liscia ed omogenea. Colare il composto sul cremoso.

Finitura: Completare il dolce con un ulteriore strato di pan di spagna e abbattere il tutto. Glassare la superficie con Miroir Glassage Chocolat Noir. Tagliare in tranci.



Scarica la nostra app MyPuratos

www.puratos.it

Puratos Italia S.r.l. - socio unico - Via Lumière Fratelli, 37/A - 43122 Parma (PR), Italia
T: +39 0521 16021 - F: +39 0521 387950 - E: info@puratos.it

Seguici su    